

Hoja de datos N.º 6 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Aviso para el consumidor

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-603.11(A)

(A) Excepto según se especifica en el apartado ¶ 3-401.11 (C) y en el Subpárrafo 3-401.11(D)

(4) y en el apartado ¶ 3-801.11(C), si un alimento de origen animal —como carne de res, huevos, pescado, cordero, leche, cerdo, aves o moluscos— se sirve o vende crudo, semicocido o sin haber sido procesado de otra manera para eliminar los patógenos, ya sea listo para consumir o como ingrediente de otro alimento listo para consumir, el titular del permiso debe informar a los consumidores —con una divulgación y un recordatorio por medio de folletos, avisos en vitrinas o en el menú, declaración en etiquetas, en trípticos de mesa, carteles u otros medios escritos efectivos— sobre el riesgo significativamente mayor de consumir dichos alimentos, según se especifica en los apartados (B) y en (C) de esta sección.

¶f (B) La divulgación debe incluir:

(1) La descripción de los alimentos derivados de animales, como “ostras al natural (ostras crudas)”, “ensalada César con huevo crudo” y “hamburguesas (pueden cocinarse a la orden)”; ¶f

(2) O la identificación de los alimentos derivados de animales colocándoles un asterisco y nota al pie, donde se establezca que los artículos se sirven crudos o semicocidos, o que contienen (o pueden contener) ingredientes crudos o semicocidos. ¶f

(C) El recordatorio debe incluir los alimentos derivados de animales marcados para su divulgación con un asterisco y una nota al pie donde se declare lo siguiente:

(1) Hay información escrita disponible sobre la seguridad de estos artículos; ¶f

(2) El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario; ¶f o bien,

(3) El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario, especialmente si tiene ciertas afecciones de salud. ¶f

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los alimentos derivados de animales que no están sujetos a un tratamiento térmico adecuado, representan un riesgo para los consumidores porque pueden contener agentes biológicos que causan enfermedades de origen alimentario. La intención del aviso es garantizar que todos los consumidores estén informados sobre el mayor riesgo de consumir alimentos de origen animal crudos o semicocidos.

Cuando los alimentos de origen animal, como carnes, aves, pescado, moluscos y huevos se comen crudos pueden contener virus y bacterias dañinos que pueden representar un riesgo de enfermedad de origen alimentario. Los niños pequeños, las mujeres embarazadas, los adultos mayores y los inmunodeprimidos son especialmente vulnerables.

Las Reglas de higiene alimentaria de Oregon requieren un aviso escrito para el consumidor con el fin de garantizar que todos los consumidores estén informados sobre el mayor riesgo de consumir alimentos de origen animal crudos o semicocidos. El aviso para el consumidor comprende dos partes: **Divulgación y recordatorio.**

La **divulgación** es una declaración escrita donde se identifica claramente los alimentos animales que son (o se pueden pedir) crudos o semicocidos, o que contienen un ingrediente que está crudo o semicocido. La divulgación debe incluir lo siguiente:

- La descripción de los alimentos derivados de animales, como “ostras al natural (ostras crudas)”, “ensalada César con huevo crudo” y “hamburguesas (pueden cocinarse a pedido)”, **o bien**,
- La identificación de los alimentos derivados de animales colocándoles un asterisco (*) y nota al pie, donde se establezca que los artículos se sirven servidos crudos o semicocidos, o que contienen ingredientes crudos o semicocidos.

El **recordatorio** es una declaración escrita sobre el riesgo para la salud de consumir alimentos animales crudos o semicocidos. El recordatorio debe incluir los alimentos derivados de animales marcados para su divulgación con un asterisco y una nota al pie donde se declare lo siguiente:

- “El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario”; **o bien**,
- “El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario, especialmente si tiene ciertas afecciones de salud”, **o bien**,



Aviso para el consumidor (cont.)

- “Hay información escrita disponible sobre la seguridad de estos artículos”.

El aviso para el consumidor puede presentarse por medio de folletos, avisos en vitrinas o en el menú, o en una declaración en etiquetas, trípticos de mesa, carteles u otros medios escritos efectivos.

Nota: Si no puede proporcionar la documentación a su inspector sanitario local de que el bistecservido es carne intacta de músculo entero, entonces, debe proporcionar un aviso para el consumidor.

Pueden usarse varias combinaciones de divulgaciones y recordatorios. Los ejemplos mostrados a continuación son solo algunas de las opciones.

Ejemplos de tipos de alimentos que requieren un aviso al consumidor:

Huevos crudos

- Aderezos o salsas —como la holandesa o César— hechos con huevos con cáscara y huevos suaves
- Tarta de merengue, algunos pudines y flanes, mousse y rompopo
- Mayonesa “preparada desde cero”
- Aioli
- Tiramisú

Carnes crudas o a término rojo

- Hamburguesas cocinadas a punto “medio, medio rojo y rojo”
- Carpaccio
- Tártara de carne
- Bistec ablandado (con mazo, por perforación o por punción de líquido)
- needling)

Moluscos crustáceos crudos o semicocidos

Pescado crudo

- Sushi
- Ceviche
- Carpaccio de atún
- Hueva
- Gravlax

Nota: Se recomienda que el texto del aviso al consumidor esté en el mismo idioma usado para los artículos del menú y, como mínimo, en fuente tamaño 11 en los menús de mano o en los trípticos de mesa.

Para obtener más información, consulte el documento de la FDA “[Guía de implementación para la provisión del aviso al consumidor del Código alimentario de la FDA](#)”.



Ejemplo A Divulgación como descripción/ recordatorio en una nota al pie:

Menú

Ensalada del chef
Ensalada de espinaca
Ensalada César (contiene huevos crudos)*

(Al pie de página)

* El consumo de carnes rojas, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario, especialmente si tiene ciertas afecciones de salud.

Ejemplo B Divulgación y recordatorio en una nota al pie:

Menú

Hamburguesas*
Hamburguesa con queso*
Hamburguesa con tocino*

(Al pie de página)

* Las hamburguesas se cocinan a la orden. El consumo de carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o semicocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades de origen alimentario.

Ejemplo C Divulgación como descripción/ recordatorio en un folleto:

Menú

Ostras al natural (ostras crudas)*

(Al pie de página)

* Hay información escrita disponible sobre la seguridad de estos artículos.